

◎1月のおすすめ料理



【豚と白菜の博多蒸し】

博多帯の折り柄のように豚と白菜を重ねて蒸し上げました。

白菜はとろっと、豚肉はジューシー。出汁の効いた醤油ベースの餡が絡まり、べろっと食べられる一品。

ぜひお召し上がりください。



◎ブッフェメニュー

※以下より日替わりでご提供いたします(1日あたり20品前後となります)。

■和惣菜

味付け玉子
 ひじき煮
 さつま芋レモン煮
 切干大根
 どんこ椎茸旨煮
 金平牛蒡
 旬野菜の白和え
 青菜の胡麻和え
 青菜のお浸し
 茄子揚煮
 白滝山椒煮
 ピリ辛蒟蒻
 ラーメンサラダ
 卵の花
 大学芋
 蓮根金平
 長葱の焼浸し
 牛すじ煮
 がんも煮
 高野豆腐
 風呂吹き大根
 旬魚の煮付け

■筑前煮

鯖の味噌煮
 蕪の挽肉餡掛け
 長芋と厚揚げの煮物
 豚と白菜の博多蒸し
 手羽元と野菜の柚子胡椒煮

■鍋物

おでん
 もつ煮
 湯豆腐

■揚物

唐揚げ
 天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■蒸物

蒸し野菜
 茹で豚

■行事食

七草粥(1月7日)

■洋食

和風東京野菜カレー
生野菜
フルーツ
ヨーグルト
クロワッサン
揚げ野菜のフリット
茸のマリネ
冷製パスタ
牛蒡と人参のサラダ
スモークチキンのサラダ
南瓜とベーコンのポテトサラダ
トマトの蜜漬け
カリフラワー明太子マヨネーズ和え
じゃがバター
ポトフ
ハンバーグ
鶏と蕪のクリーム煮
ポトフ
ロールキャベツ
芽キャベツのコンソメ煮

■ご飯のおとも

漬物・梅干し

■デザート

和洋含む甘味3種 (※ホリデーランチ限定)
アイス(3種) (※ホリデーランチ限定)

平日は龍名館オリジナルの「日本酒ケーキ」
を300円でご用意しております。



焼成後に熟成していき、時間が経てば経つほど味わいが深くなっていきます。使用している日本酒は「竹葉能登純米」を使用。まるやかで深味のあるケーキに仕上げました。上質な大人のスイーツタイムをお愉しみてください。

◎土日祝日はご予約いただけます！

土日祝日の「東京buffetホリデーランチ」では平日のbuffetメニューに加えて、天ぷらやお刺身、デザートなどをご用意しております。

また、ドリンクバーも付いているので、お食事とお飲み物をごゆっくりお愉しみてください。

※10:00～11:00の間で一時的に朝食からランチへ切り替わる時間がございます。



土日祝は追加のご料金無しでデザートもお召し上がりいただけます。ケーキ・アイスを各種ご用意いたします。1月の季節限定アイスは「小豆アイス」です。

◎ランチのご案内

【平日】

東京buffeライト

営業時間：11:00～14:00 (L.O.13:30)

料金：1,500円

【土日祝日】

東京buffeホリデーランチ

営業時間：6:45～14:00 (L.O.13:30)

料金：2,500円

◎フォトギャラリー

